

# Gebratene Nudeln

## \* Thailändisch \*



### Zutaten (für 4 Personen)

- ✿ 500 g Schnellkochnudeln (Quick Cooking Noodle Makarna)<sup>1)</sup>  
(ersatzweise Spaghetti)
- ✿ 1-2 Schalotten
- ✿ 6 Knoblauchzehen
- ✿ 3 Frühlingszwiebeln
- ✿ 1 rote Chilischote
- ✿ 2 Möhren
- ✿ 3 EL Erdnussöl
- ✿ 1 EL rote Currypaste (Red Curry Paste)<sup>2)</sup>
- ✿ 4 EL helle Sojasauce<sup>3)</sup>
- ✿ 1 EL Rohrzucker (brauner)
- ✿ Salz
- ✿ 2 Eier (M)
- ✿ 3 Stängel Koriander<sup>4)</sup> oder Petersilie

### Zubereitung

- ✿ Nudeln in sprudelnd kochendem nicht gesalzenem Wasser 2-3 Minuten kochen, abtropfen lassen und warm halten.
- ✿ Schalotten und Knoblauch schälen und fein hacken. Frühlingszwiebeln putzen, Chilischote waschen und entkernen, beides in feine Ringe schneiden. Möhren putzen und in Stifte schneiden.
- ✿ 2 EL Öl im Wok erhitzen, Schalotten, zwei Drittel der Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Chili und Currypaste hinein geben und unter Rühren 2 Minuten braten.
- ✿ Die Möhrenstifte zugeben und 5 Minuten braten lassen.
- ✿ Die Nudeln hinzufügen, mit Sojasauce, Zucker und Salz würzen und so lange weiter braten, bis die Möhren bissfest sind.
- ✿ Die Eier verquirlen und in einer separaten, kleinen Pfanne in 1 EL Öl dünne Omelettes ausbacken. Diese etwas abkühlen lassen, aufrollen und in dünne Streifen schneiden.
- ✿ Korianderblättchen abzupfen, fein hacken und die Nudelpfanne mit den Omeletteschnecken, den restlichen Frühlingszwiebelringen und dem Koriander garnieren.

---

<sup>1)</sup> Im Asialaden

<sup>2)</sup> Im Asialaden

<sup>3)</sup> Im Asialaden

<sup>4)</sup> Im Asialaden oder im Gemüseladen bestellen

# Gebratene Nudeln

\* **Thailändisch** \*



## Empfehlungen

- ✿ Paprika rot, gelb und grün in Streifen oder Würfel gibt ein bisschen Farbe,
- ✿ Soja- oder Mungo- oder Babus- oder Bohnensprossen passen gut dazu
- ✿ am Schluss mit geröstetem Sesamöl (ganz dunkles Öl aus dem Asialaden, nicht das Helle verwenden, das schmeckt nach nichts) würzen - gibt einen herrlichen Geschmack
- ✿ Garnelen

### Für nicht Vegetarier

- Lecker ist zuerst mit dunkler Sojasoße und nach Geschmack Pfeffer/Chilli für einige Zeit marinierte Hähnchen- oder Putenbrust scharf anbraten,
- beiseite tun,
- die restlichen Zutaten wie oben beschrieben garen und später das Fleisch wieder darunter mischen.